

benutzerinformation

Induktions-Glaskeramikkochfeld

JHD68210X

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter www.electrolux.com

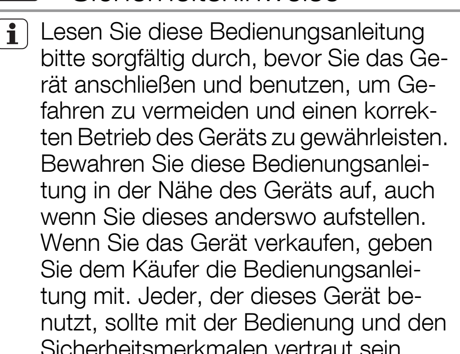
Inhalt



Änderungen vorbehalten



Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit



Warnung! Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

Warnung! Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Träger von implantierten Herzschrittmachern müssen sich mindestens 30 cm von eingeschalteten Kochfeldern fernhalten.



Warnung! Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr schnell entzünden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie entflammbare Flüssigkeiten, entflammbares Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.

- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf das Glaskeramikkochfeld fallen lassen, kann dieses beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik beim Verschieben verkratzen.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls kann das Kochgeschirr oder die Glaskeramik beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie Geräteteile nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Der Lüftungsspalt zwischen Arbeitsfläche und Gerätevorderseite von 5 mm darf nicht verdeckt sein.



Warnung! Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Sicherung aus, um das Gerät spannungslos zu machen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Installation



Notieren Sie vor der Montage folgende Daten vom Typenschild:
- Modell...
- Produktnummer (Prod. Nr.) ....
- Seriennummer (Ser. Nr.) ....

Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.

Modell JHD 68210X		Prod.Nr. 949 594 020 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
JUNO - ELECTROLUX		

Sicherheitshinweise



Warnung! Bitte Folgendes unbedingt lesen!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Anbieter.
Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, angeschlossen oder repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
Verwenden Sie Einbaugeräte erst nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten.
Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!
Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!
Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden!
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, z. B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen, geschützt ist!

Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.

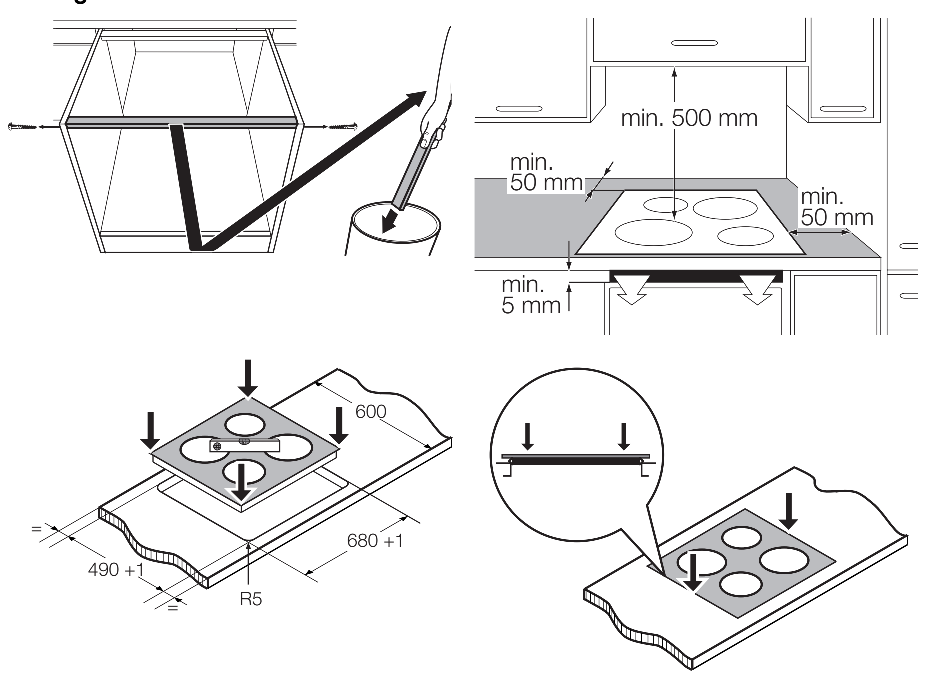
⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

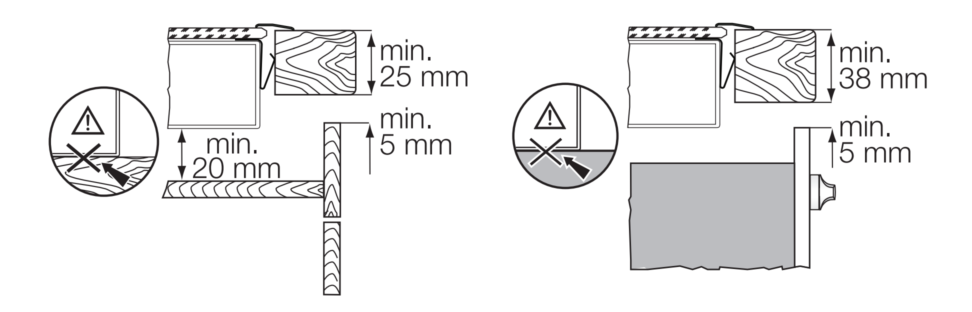
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem qualifizierten Elektriker fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss eine Netzanschlussleitung des Typs H05BB-F Tmax 90°C (oder höher) verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine Spezialanschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.

Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.

Geeignete Isolierungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.

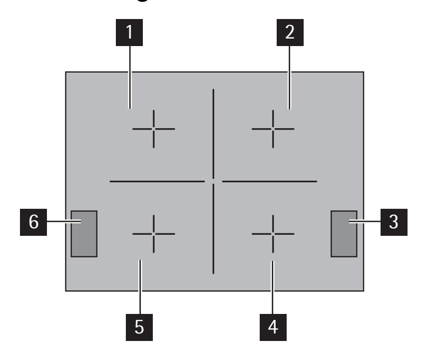
Montage





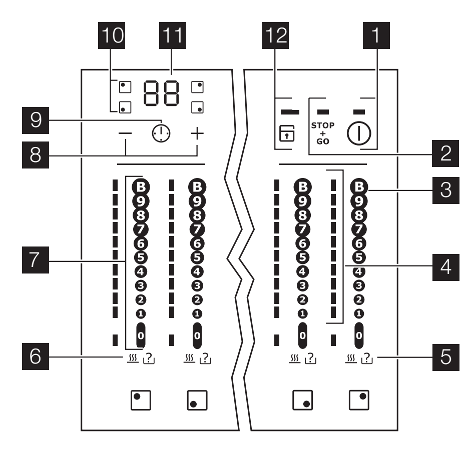
Gerätebeschreibung

Ausstattung des Kochfelds



1 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
2 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
3 Bedienfeld
4 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
5 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
6 Bedienfeld

Ausstattung des Bedienfelds



Das Gerät wird mit den Sensorfeldern bedient.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏼	Ein- und Ausschalten des Kochfelds
2	STOP+GO mit Anzeige	Schaltet STOP+GO ein und aus
3	B	Aktiviert die Power-Funktion
4	Kochstufenanzeigen	Zeigen die Kochstufe an
5	Topferkennung und Anzeige für automatische Abschaltung	Zeigt Folgendes an: • Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt • Das Kochgeschirr ist ungeeignet • Die Abschaltautomatik ist aktiv
6	Restwärmeanzeige	Zeigt, dass die Kochzone noch heiß ist
7	Bedienleiste	Einstellen der Kochstufe
8	+ / −	Erhöhen oder Verringern der Zeit
9	⏲	Auswählen der Kochzone
10	Kochzonenanzeigen für Timer	Zeigt, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist
11	Timer-Anzeige	Anzeige der Dauer in Minuten
12	Kindersicherung mit Anzeige	Schaltet die Tastensperre bzw. die Kindersicherung ein und aus

E + Zahl in der Timer-Anzeige zeigt, dass eine Störung vorliegt.

Restwärmeanzeige

Warnung! Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktions-Kochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Restwärme des Kochgeschirrs nur sehr wenig erhitzt.

Bedienung des Geräts

Benutzen Sie die Induktions-Kochzonen nur mit geeignetem Kochgeschirr.

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang ⏼ , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

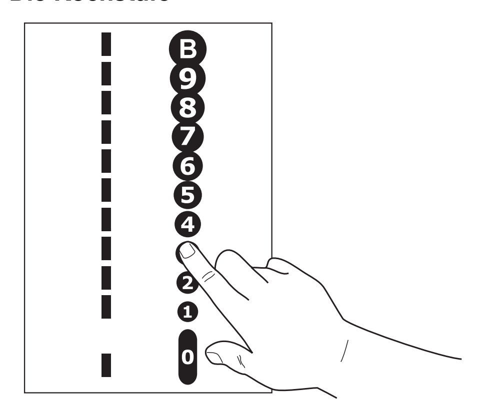
Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Sie stellen nach dem Einschalten des Kochfelds keine Kochstufe ein.
- Sie bedecken ein Sensorfeld länger als 10 Sekunden mit einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.). Ein Signalton ist zu hören, bis Sie den Gegenstand entfernen.
- Das Kochfeld wird zu heiß (z.B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Kochfeld erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol leuchtet auf und die Kochzone wird nach 2 Minuten automatisch ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol auf und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

Automatische Abschaltzeiten

Kochstufe	1-2	3-4	5	6-9

Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

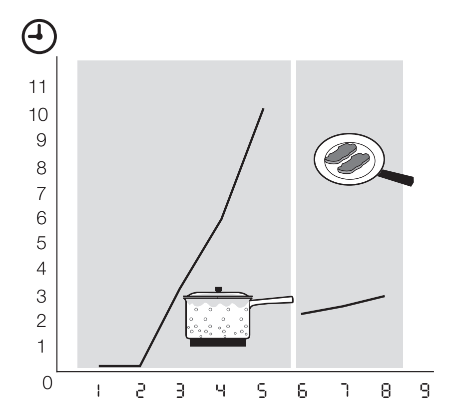
Die Kochstufe



Berühren Sie die Bedienleiste bei der gewünschten Kochstufe. Die Kochstufenanzeige leuchtet auf.

Die Ankochautomatik

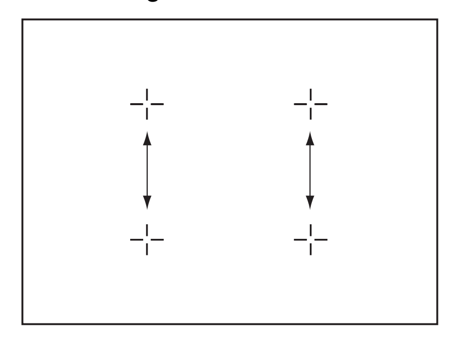
Mit der Ankochautomatik werden die Kochzonen mit voller Leistung aufgeheizt und die gewünschte Kochstufe wird in kürzerer Zeit erreicht.
Berühren Sie das Symbol B . Die Anzeige leuchtet auf. Stellen Sie die Kochstufe (1 - 8) ein. Die Anzeige der Kochstufe leuchtet auf. Die Anzeige oberhalb von B leuchtet auf und erlischt nach einer gewissen Zeit.
Die Dauer des Ankochstoßes ist für die verschiedenen Kochstufen unterschiedlich:



Ein-/Ausschalten der Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf die höchste Kochstufe (9) um. Berühren Sie das Symbol B , um die Power-Funktion einzuschalten. Die Anzeige darüber leuchtet auf. Berühren Sie eine Kochstufe (1 - 9), um die Funktion auszuschalten.

Power-Management



Das Power-Management verteilt die Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Die Power-Funktion erhöht die Leistung bis zur maximalen Kochstufe bei einer Kochzone eines Paares und senkt gleichzeitig bei der anderen Kochzone die Leistung auf ein niedrigeres Niveau. Die Anzeige der Kochzone mit reduzierter Leistung schaltet um.

Verwenden des Timers

Verwenden Sie den Timer, um festzulegen, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Timer ein.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder danach.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Starten oder Ändern des Timers:** Berühren Sie + oder − , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Ausschalten des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol aus und berühren Sie dann das Symbol − , um den Timer auszuschalten. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Die verbleibende Zeit erscheint in der Anzeige.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie das Symbol . Wählen Sie durch Berühren von **+** oder **-** die Dauer aus. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt.

STOP+GO Einschalten von STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten geschaltet.

Bei STOP+GO läuft der Timer weiter.

Bei STOP+GO wird das Bedienfeld, aber nicht das Sensorfeld gesperrt .

- **Berühren Sie STOP+GO zum Einschalten** dieser Funktion. Die Anzeige leuchtet auf.
- **Berühren Sie STOP+GO zum Ausschalten** dieser Funktion. Die zuvor eingestellte Kochstufe leuchtet auf.

Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme des Sensorfelds verriegeln. Verhindert eine versehentliche Änderung der Kochstufe.

Berühren Sie das Symbol . Das Display schaltet sich ein.

Der Timer läuft weiter.

Berühren Sie das Symbol , um diese Funktion wieder auszuschalten. Das Display erlischt.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch diese Funktion ausgeschaltet.

Die Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

Aktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein** .
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . Die Anzeige leuchtet auf.
- Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein** . Berühren Sie 4 Sekunden lang . Die Anzeige erlischt.
- Schalten Sie das Kochfeld mit aus.

Überwinden der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Die Anzeige leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von höchstens 10 Sekunden ein.** Nun können Sie das Kochfeld bedienen.
- Wenn Sie das Kochfeld mit ausschalten, ist die Kindersicherung wieder aktiviert.

Hilfreiche Hinweise und Tipps

Wichtig! Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz auf dem Kochfeld. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 120 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Bodengröße des Kochgeschirrs an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Beim Induktionskochen erzeugt ein leistungsfähiges elektromagnetisches Feld eine beinahe sofortige Hitze innerhalb des Kochgeschirrs.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Ungeeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn…

- ... etwas Wasser im Kochgeschirr auf einer Kochzone mit der höchsten Kochstufeneinstellung innerhalb sehr kurzer Zeit zu kochen beginnt,
- ... ein Magnet am Kochgeschirrboden haften bleibt.

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Betriebsgeräusche

Wenn Sie folgendes Geräusch hören:

- Prasseln: besteht das Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen, und das Kochgeschirr besteht aus verschiedenen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: nutzen Sie eine oder mehrere Kochzonen mit hohen Leistungen.
- Klicken: es erfolgen elektronische Schaltvorgänge.
- Zischen, Surren: das Gebläse ist in Betrieb.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und beziehen sich nicht auf Störungen.

Energie sparendes Kochen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Zweck:	Dauer	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; Zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelett, Rühreier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden

Koch-stufe	Zweck:	Dauer	Tipps
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelettes, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion ist für das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

Hinweis zu Acrylamid

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

Warnung! Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – **Entfernen Sie Folgendes sofort:** Schmelzende Kunststoffgegenstände, Plastikfolie, zuckerhaltige Speisen. Verwenden Sie dazu einen speziellen Reinigungsschaber für Glaskeramik. Setzen Sie den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche an und entfernen Sie Verunreinigungen durch Schaben über die Oberfläche.
   – **Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen** : Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie dazu einen speziellen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.
2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Reinigungsmittel an und wischen Sie damit nach.
3. Reiben Sie das Gerät **am Ende mit einem trockenen Tuch ab.**

Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	• Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt. Berühren Sie immer nur ein Sensorfeld. • Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld. • Die Kindersicherung oder die Tastensperre oder STOP+GO ist aktiv. Siehe das Kapitel "Bedienung des Geräts". • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie nach 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe ein.

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
Ein Signalton ertönt (6 x) und das Gerät schaltet sich aus, oder es ertönt ein Signalton, wenn das Gerät ausgeschaltet wurde.	Sie haben mindestens ein Sensorfeld zugedeckt. Decken Sie die Sensorfelder wieder auf.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist noch nicht heiß, da sie erst ganz kurz eingeschaltet war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Ein Signalton ist zu hören und das Gerät schaltet sich ein und wieder aus. Nach 5 Sekunden ist erneut ein Signalton zu hören.	Sie haben das Sensorfeld ⓘ zugedeckt. Decken Sie das Sensorfeld wieder auf.
Die eingestellte Kochstufe wechselt.	Das Power-Management ist aktiviert. Siehe der Abschnitt "Power-Management".
? leuchtet auf.	• Kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stelle Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgefäßbodens ist für die Kochzone zu klein. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine kleinere Kochzone. • Die Abschaltautomatik ist ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. • Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Schalten Sie die Kochzone aus. Schalten Sie die Kochzone wieder ein.
E und eine Zahl leuchten auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Weile vom Stromnetz. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schalten Sie die Sicherung dann wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten, da Flüssigkeit im Kochgeschirr vollständig verkocht ist, oder Sie benutzen kein geeignetes Kochgeschirr. Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Die Abschaltautomatik ist ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Das Symbol E4 sollte erlöschen, während die Restwärmeanzeige möglicherweise weiterhin leuchtet. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und prüfen Sie anhand des Abschnitts "Kochgeschirr für Induktionskochzonen", ob es sich um geeignetes Kochgeschirr handelt.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den Code aus drei Buchstaben für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke des Kochfelds) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem

Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<,>PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.electrolux.com

Benötigen Sie Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteile? Dann besuchen Sie bitte unseren Onlineshop unter:
www.juno-electrolux.de

892931624-A-052009